

## DOCUMENT ÚNIC

**Reglament (CE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris**

### **“Pebre bord mallorquí”/“Pimentón de Mallorca”**

DOP

IGP

#### **1. DENOMINACIÓ**

*Pebre bord mallorquí/Pimentón de Mallorca*

#### **2. ESTAT MEMBRE**

Espanya

#### **3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI**

##### **3.1. Tipus de producte**

**Classe 1.8. Altres productes de l'annex I del tractat (espècies, etc.)**

##### **3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1**

Es denomina *Pebre bord mallorquí/Pimentón de Mallorca* (d'ara endavant pebre bord mallorquí) el producte resultant de moldre pebres de l'espècie *Capsicum Annumm L.*, varietat autòctona tap de cortí, prèviament assecats.

El pebre de la varietat tap de cortí presenta un pes en fresc d'entre 17 i 20 g, mesura entre 4 i 6 centímetres de llargària, té forma piramidal de base triangular i acaba en punta.

El pebre bord mallorquí presenta les característiques organolèptiques següents:

➤ Organolèptiques:

- Sabor: dolç, es percep untuositat en boca; absència d'amargor i de sensació picant.
- Color: vermell ataronjat homogeni.
- Aroma: intensitat mitjana, refrescant, amb percepció clara del pebre vermell. Absència d'aromes empireumàtiques o torrefactes.
- Tacte: fi i untuós.

➤ Fisicoquímiques:

- Granulometria màxima: 0,500 mm. Mètode AOAC 920.164
- Color extractable: mínim 90 graus ASTA. Mètode AOAC 30.002.

- Coordinada color L\*  $\geq 40$ . Mètode Topuz *et al.*, 2009
- Coordinada color b\*  $\geq 38$
- Humitat màxima: 4,2 %. Mètode AOAC 934.06.
- Greixos: entre 7 % i 12 % sss. Mètode UNE-ISO 1108:2010
- Carotenoides: mínim 2500 ppm sss. Mètode Chuah *et al.*, 2008.
- Capsaicines  $\leq 4$  ppm. Mètode AOAC 995.03

### **3.3. Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)**

Per a l'elaboració del pebre bord mallorquí únicament s'admet el pebre de la varietat autòctona tap de cortí.

### **3.4. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal)**

### **3.5. Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida**

El pebre bord emprat per obtenir pebre bord mallorquí s'ha de cultivar, conrar, transformar i envasar a l'illa de Mallorca, així l'origen del producte està garantit i la seva producció està supervisada.

El procés de producció, transformació i envasament es farà exclusivament a l'illa de Mallorca i implica les etapes següents: selecció de les llavors, plantació i cultiu dels pebrers, assecament i extracció del peduncle, molta, tamisatge i envasament.

### **3.6. Normes especials d'envasament**

L'envasament s'ha de considerar la darrera etapa del processament i és fonamental per garantir les característiques de qualitat diferenciada del pebre bord mallorquí. Es durà a terme al més aviat possible, just després del tamisatge i sempre en les mateixes instal·lacions on es fa la molta i tamisatge.

Per les característiques específiques del producte, especialment per l'elevada higroscòpia, absorció de la humitat de l'ambient, que modifica la textura del producte i actua de factor prooxidant, que provoca l'oxidació dels lípids insaturats, és imprescindible envasar-lo just després del tamisatge

Aquesta ranciesa oxidativa dels lípids va directament lligada a la pèrdua de carotenoides i a la pèrdua del color vermell ataronjat característic del pebre bord. L'oxidació dels greixos és la causa més influent de la pèrdua de carotenoides, ja que els greixos del pebre bord dissolen els carotenoides i els proporcionen estabilitat.

Per altra banda, el fet de que Mallorca és una illa implica discontinuïtat amb el continent europeu i, per tant, el transport implica una travessa marítima considerable. Així, la qualitat del pebre bord mallorquí pot quedar afectada per la humitat i altres característiques de l'ambient, que en poden alterar el sabor, l'aroma i la capacitat antioxidant.

Per tant, és imprescindible per garantir les característiques del pebre bord mallorquí que l'envasament es faci a la zona de producció.

Per garantir una conservació òptima, el pebre bord s'envasarà just després de finalitzar el tamisatge.

Per a la comercialització, els envasos utilitzats són nous i nets, hermètics, de materials adequats per fer de barrera a l'oxigen i al vapor d'aigua, i d'un pes net no superior a 5 kg.

Per aquestes raons, no se'n permet el fraccionament ni el reenvasament.

### **3.7. Normes especials sobre l'etiquetatge**

A l'etiqueta de cada envàs de pebre bord mallorquí acollit a la Denominació d'Origen Protegida, hi ha de figurar:

- El nom de la Denominació d'Origen Protegida
- La menció *Denominació d'Origen Protegida*
- Una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

## **4. DESCRIPCIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA**

L'àrea de producció, elaboració i envasament es limita a l'illa de Mallorca.

## **5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA**

La qualitat diferenciada del pebre bord mallorquí és atribuïble al medi geogràfic de producció (condicions agroclimàtiques específiques i diferenciades), a l'ús de la varietat tap de cortí i a les pràctiques de cultiu tradicionals, així com a les especificitats en el procés d'elaboració.

### **5.1. Caràcter específic de la zona geogràfica**

Mallorca presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades, que proporcionen les condicions idònies per al creixement de la pebrera de la varietat tap de cortí sense hivernacle.

A Mallorca, de l'abril al setembre, època del cultiu del pebre tap de cortí, les condicions climàtiques es corresponen amb les necessitats que té el cultiu, ja que és exigent pel que fa a la insolació, a les altes temperatures i a la humitat. Així, les temperatures diürnes òptimes per al creixement del pebre tap de cortí són de 22-28 °C i les nocturnes de 16-18 °C. Pel que fa a la higrometria, l'adequada per al cultiu se centra entre el 50 % i 70 %.

D'altra banda, Mallorca presenta els sòls aptes per a la producció de pebre tap de cortí, ja que són de naturalesa calcària, de consistència mitjana a forta, amb una important proporció d'elements gruixuts i amb un pH de tendència alcalina. Presenten una pedregositat elevada, beneficiosa per al règim hídric, ja que actua de coberta disminuint l'evaporació. Tenen una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumulen argiles fines que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular de les pebreres, que presenten una arrel pivotant.

A la fase de producció, el factor humà és determinant per a la qualitat diferenciada del pebre bord mallorquí. La selecció de llavors per a planter que s'ha fet tradicionalment, d'acord amb l'experiència dels productors i elaboradors, ha permès obtenir una planta totalment adaptada al medi, la varietat *tap de cortí*.

El cultiu a l'aire lliure i la recol·lecció tardana, que en determina una sobremaduració, influeix en les característiques diferencials del pebre bord mallorquí.

Les pràctiques posteriors a la recol·lecció influeixen en les singularitats del pebre bord mallorquí: l'assecatge natural inicial, l'eliminació de part de les llavors i del peduncle, l'assecatge a forns a baixes temperatures, la molta i el tamisatge mitjançant tamisos d'orificis de diàmetre no superior a 0,5 mm.

## **5.2. Caràcter específic del producte**

La varietat del pebre tap de cortí, emprada per a l'elaboració del pebre bord de Mallorca, és específica de l'illa de Mallorca.

El pebre bord de Mallorca presenta un caràcter diferenciat dels atributs sensorials: es caracteritza per tenir un color vermell ataronjat homogeni i una aroma d'intensitat mitjana refrescant, amb percepció clara de pebre vermell i absències d'aromes empireumàtiques o torrefactes; al tacte és fi i untuós i el gust és dolç, untuós, i no s'hi percep amargor ni sensació picant.

El color vermell ataronjat és una de les característiques diferencials, per la qual cosa el consumidor identifica fàcilment el pebre bord de Mallorca. Colorimètricament s'ha demostrat que es caracteritza per una major lluminositat ( $L^*$ ) i per tenir un component més groc ( $b^*$ ) que altres pebres bords. El color característic del pebre bord de Mallorca es deu al contingut elevat en carotenoides i especialment al perfil de carotenoides, amb un contingut alt en luteïna. El contingut en carotens està correlacionat amb el poder

colorant del pebre bord i, en el cas de pebre bord de Mallorca, una de les seves característiques és, de fet, l'elevat poder colorant.

L'absència de capsàicines (< 4 ppm) li donen una altra característica diferencial: l'absència de sensació picant. El baix contingut en humitat i greixos, com a conseqüència del procés d'elaboració, li confereix estabilitat i una capacitat elevada de conservació.

Per altra banda, la mida de partícula (< 0,5 mm) és inferior a la d'altres pebres bords, la qual cosa influeix positivament en les característiques tecnològiques i en la biodisponibilitat dels carotenoides.

### **5.3. Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació i altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP)**

La qualitat diferenciada del pebre bord de Mallorca és atribuïble a l'ús exclusiu de la varietat autòctona tap de cortí, al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques diferenciades) i a les pràctiques de cultiu tradicional, així com un sistema d'elaboració diferenciada (amb l'eliminació d'una part de les llavors i la totalitat del peduncle) i un sistema d'assecatge lent i progressiu.

La selecció de llavors per a planter que s'ha fet tradicionalment, d'acord amb l'experiència dels productors, ha permès una planta totalment adaptada al medi, per la qual cosa la varietat tap de cortí és el resultat de la selecció genètica dels millors exemplars feta de manera tradicional i que encara avui es du a terme. L'experiència dels agricultors i elaboradors en la selecció de la llavor s'ha adquirit principalment amb l'observació del comportament de la pebrera i la maduració del pebre, que s'ha tramès de generació en generació. La varietat tap de cortí aporta al pebre bord el color vermell ataronjat, l'elevat contingut en carotenoides i l'absència de capsàicines, que repercuteix en la no percepció de la sensació picant.

El medi geoclimàtic caracteritzat per sòls de naturalesa calcària, alcalins, pedregosos amb estratus d'argiles fines afavoreix l'arrelament i el desenvolupament del pebre. En l'època de producció, Mallorca es caracteritza per una elevada insolació, temperatures diürnes i nocturnes i una humitat òptimes per al cultiu del tap de cortí: factors que influeixen en la qualitat del pebre bord, especialment en el contingut en carotenoides. L'any 2016 la Universitat de les Illes Balears elaborà un estudi comparatiu de les característiques del pebre bord tap de cortí cultivat a Mallorca i a altres localitats a la península Ibèrica amb el qual concloué que el contingut en carotenoides del tap de cortí cultivat a Mallorca és un 60 % superior al de la Península i que presenta més contingut en greixos, més lluminositat (L), és més groc (b) i la seva capacitat colorant és superior.

Pel que fa a la recol·lecció, aquesta es fa manualment i és l'experiència la que en determina el moment òptim, que es fonamenta en l'aspecte del pebre sobremadurat,

observant l'exocarpi i el mesocarpi, que adquireixen un color totalment vermell i vermellós a la placenta. La sobremaduració eleva el contingut en carotenoides i afavoreix el color característic del tap de cortí.

Amb relació al sistema d'elaboració, és destacable l'assecatge al sol, que és possible gràcies a l'abundant nombre d'hores de sol de Mallorca i també al fet que l'oscil·lació tèrmica dia/nit és moderada i no afecta la qualitat del producte. Aquest assecatge permet la coloració característica del pebre bord mallorquí. En el procés d'elaboració, l'eliminació del peduncle i part de les llavors del pebre per obtenir el pebre bord de Mallorca augmenta el contingut relatiu en carotenoides, ja que es troben en major proporció a la polpa del fruit.

L'assecatge i la molta lenta i a baixa temperatura evita la desnaturalització dels carotenoides i permet conservar el color i les característiques que li aporta la matèria primera: el pebre tap de cortí.

L'aroma fresca característica del pebre bord de Mallorca és conseqüència del mètode d'elaboració diferenciat, en especial per dues circumstàncies. La primera és l'extracció del peduncle del pebre abans de la molta, que elimina la part del fruit menys aromàtica, i la segona és el tipus d'assecatge lent, que provoca una disminució pausada de la humitat i evita possibles aromes empireumàtiques o torrefactes.

Per acabar, l'envasament immediat del producte acabat d'elaborar permet minimitzar la influència de la humitat ambiental i conservar les característiques diferencials.

La qualitat diferenciada confereix al pebre bord de Mallorca una reputació elevada vinculada amb la zona d'elaboració i acreditació per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

#### **REFERÈNCIA A LA PUBLICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS (CAPÍTOL 4 DEL REGLAMENT (UE) 1151/2012)**

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/pebre\\_bord\\_de\\_mallorca/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/pebre_bord_de_mallorca/)